

nouvelle collection

Livrets Benberim

SOMMAIRE

par Mme BENBERIM Saïda

BAKLAWA À LA SEMOULE



PRÉPARATION

Dans une terrine (Sahfa), mettre la farine et la semoule tamisées. Faire une fontaine, verser le gras fondu et refroidi, la pincée de sel, l'extrait de vanille et l'œuf.
Verser l'eau de fleur d'oranger et l'eau peu à peu, jusqu'à ce qu'elle devienne souple et facilement maniable. Pétrir quelques minutes et former de petites boules, couvrir de papier alimentaire et laisser reposer.

INGRÉDIENTS

Pour la pate :

- 03 mesures de semoule très fine.
- 01 mesure de farine.
- 01 mesure de margarine fondue.
- 01 œuf moyen.
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille.
- 01 bonne pincée de sel.
- 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger.
- Eau tiède nécessaire.
- Miel nécessaire.

Pour la farce :

- 250 g d'amandes blanches, grillées et concassées
- 250 g de noix concassées
- 100 g de sucre en poudre (fin)
- 01c. à café d'extrait de noix
- Eau de fleur d'oranger nécessaire.
- 05 c. à soupe de matière grasse

Par ailleurs, préparer la farce avec les amandes, les noix, le sucre, l'extrait de vanille, l'extrait de noix et la matière grasse fondue. Asperger peu à peu d'eau de fleur d'oranger, en mélangeant du bout des doigts (comme lorsqu'on roule le couscous).
Reprendre la pâte, étaler-la en fines couches et passer à la machine à pâte pour obtenir des feuilles très minces de 01 mm environ d'épaisseur.
Graisser copieusement un plateau rond de préférence en cuivre d'environ 30cm de diamètre.
Disposer les feuilles de pâte dans le plateau de manière à couvrir tout le fond en laissant déborder de quelques centimètres. Enduire ces feuilles de smen fondu, recouvrir d'autres feuilles, les enduire de gras et poursuivre jusqu'à la septième feuille.
Etaler la farce en une couche de 02 à 2,5 cm d'épaisseur. Egaliser bien la surface et continuer à superposer les feuilles de pâte, en enduisant chacune d'elles de gras fondu jusqu'à utilisation complète du feuilletage.
Couper le gâteau en losanges de 4 cm de côté. Décorer le centre de chaque losange d'une amande. Badigeonner de gras fondu toute la surface. Mettre au four moyen (150°) pendant 1 heure environ.
Lorsque la baklawa sera bien dorée, la retirer du four et l'arroser à niveau de miel. Laisser refroidir pendant 24 heures. Détacher les losanges, faire égoutter sur une grille, ensuite, présenter dans des caissettes étanches.

Remarque : Quand vous mixez les amandes et les noix au robot, inutile de les passer au tamis



Bedjaouia

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 01 pincée de sel
- 01C. à café d'extrait de vanille
- 05 à 06 œufs selon la grosseur

Pour la farce :

- 200 g de noix
- 200 g d'amandes
- 200 g de pistaches
- 700 g de miel
- Le jus d'un citron.

Préparation

Torréfier (griller) les fruits secs au four, laisser refroidir, les concasser et les réserver.

Dans une terrine, mélanger la farine tamisée avec la pincée de sel, l'extrait de vanille, 1 C. à dessert de jus de citron. Ramasser la pâte avec les œufs, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Façonner en boules, couvrir et laisser reposer 15 mn environ.

Reprendre la pâte, abaisser les boules à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail saupoudré de maïzena puis les passer à la machine à pâte (2 mm d'épaisseur). Laisser les bandes sécher quelques minutes, les passer à la machine à pâte pour obtenir une rechta.

Préparer un bain de friture et faire frire la rechta par petites quantités jusqu'à ce qu'elle prend une couleur dorée. Faire égoutter sur du papier absorbant.

Faire bouillir le miel avec le jus de citron sur feu moyen pendant 10 mn.

Dans une grande terrine mélanger la rechta et les fruits secs concassés. Mouiller peu à peu avec le miel en travaillant avec la paume des mains de manière à écraser les fruits secs et la rechta.

Verser la préparation dans un moule de 35 cm de diamètre, en entassant bien. Couvrir avec un papier alimentaire et passer le rouleau à pâtisserie sur toute la surface.

Laisser reposer toute une nuit, puis couper des carrés de 4 cm de côté. Placer dans des caissettes étanches et décorer le centre de chaque gâteau avec des pistaches concassées.

BASBOUSSA



PRÉPARATION

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre, le jus et les tranches de citron sur feu doux, jusqu'à ce qu'ils réduisent d'un quart de litre.

INGRÉDIENTS

- 100 g. de margarine fondue
- 150 g de sucre
- 01 sachet de sucre vanille
- 04 œufs (55 g chaqu'un)
- 300 g de semoule moyenne
- 50 g de farine
- 02 sachets de levure chimique
- 01 C. à dessert de zeste de citron
- 150 g de lait

Pour le sirop :

- 01 litre d'eau
- 300 g de sucre
- 01 citron coupé en tranches

Battre les œufs avec le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux

Ajouter la margarine fondue, le lait et continuer à battre. Incorporer la pincée de sel, l'extrait de vanille et le zeste de citron.

Mélanger la semoule moyenne, la farine et la levure.

Passer le tout au tamis.

Verser sur le mélange et à l'aide d'une cuillère en bois mêler le tout.

Graisser copieusement un moule de 30 cm de diamètre de préférence en cuivre, verser l'appareil.

Faire cuire au four préchauffé à 150 pendant 20 mn environ, en surveillant l cuisson.

Dès la sortie du four, arroser de sirop et laisser refroidir.

Découper des carrés, décorer le milieu avec des pistaches concassées et mettre dans des caissettes étanches.

Remarque : la margarine peut être remplacée par 100 g d'huile raffinée.



Chebakia

Ingrédients

- ½ verre d'eau.
- ½ verre de lait.
- 01 œuf.
- 1,5 verre de farine.
- 01 pincée de sel.
- 01 C. à café d'extrait de vanille.
- Huile.
- Miel épais.

Préparation

Mélanger au batteur électrique l'eau, le lait, la pincée de sel, l'extrait de vanille et l'œuf. Ajouter la farine tamisée en petites quantités et continuer à battre jusqu'à ce que la pâte devienne légère et aérée.

Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer 30 mn.

Faire chauffer l'huile dans une poêle placée sur feu moyen, y tremper le moule spécial (disponible dans le commerce) pour le chauffer. Le retirer et immédiatement le tremper dans la pâte puis le replonger dans l'huile chaude jusqu'à ce que la pâte prend la forme du moule (voir photo) et se détache facilement.

Renverser la pièce et refaire la même opération pour poser le moule trempé de pâte sur l'autre pièce qui baigne déjà dans de l'huile et laisser la jusqu'à ce qu'elle se détache du moule.

Vous obtiendrez deux pièces identiques collées l'une sur l'autre de couleur dorée.

Les retirer à l'aide d'un pique, faire égoutter et les tremper dans du miel.

Retirer et saupoudrer de pistaches concassées. Présenter les gâteaux dans une belle assiette.

Cornets aux Djeldjelenes



Préparation

Dans une terrine, mélanger la farine tamisée avec le djeldjelene, la pincée de sel, l'extrait de vanille, la margarine et l'œuf. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire jusqu'à obtenir une pâte lisse et maniable. Couvrir de papier alimentaire et laisser reposer 15 mn environ.

Ingrédients

- 03 mesures de farine.
- 01 mesure grains de sésame (djeldjelene) grillé.
- 01 mesure moins 1 doigt de margarine fondue.
- 01 œuf.
- 0 1 pincée de sel.
- 01 C. à café d'extrait de vanille.
- ½ C. à café de poudre de cannelle.
- 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger.
- Eau tiède nécessaire.

Pour la farce :

- 200 g de pistaches.
- 200 g de noisettes.
- 200 g d'amandes (torréfiées et concassées).
- 01 boîte de lait sucré concentré (nestlé).
- 250 g de miel.

Reprendre la pâte sur un plan de travail fariné, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm. A l'aide d'un découpoir, découper des ronds de 09 cm de diamètre.

Envelopper les moules en forme de cône avec les abaisses de pâte et souder les ouvertures avec du blanc d'œuf.

Préparer une friture chaude, faire frire les cornets par petites quantités jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur foncée. Démouler – les et faire égoutter sur du papier absorbant. Tremper –les dans du miel tiède aromatisé d'eau de fleur d'oranger.

Préparer le caramel en faisant bouillir la boîte de nestlé dans une cocotte remplie aux trois quarts d'eau pendant 30 mn à partir de la rotation de la soupape.

Laisser refroidir et ouvrir la boîte afin d'obtenir un caramel brun. Mélanger le caramel avec le miel et les fruits secs. Remplir les cornets de ce mélange. Placer dans des caissettes étanches.

GRIWECHE

PRÉPARATION

Dans une terrine, mélanger la farine tamisée avec la pincée de sel, le sésame, l'anis et les 2 levures. Faire une fontaine et verser au milieu la margarine, l'œuf et le vinaigre. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger mélangée avec le colorant et l'eau nécessaire jusqu'à obtenir une pâte lisse et maniable.

INGRÉDIENTS

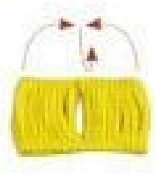
- 500 g de farine.
- 01 pincée de sel.
- 01 œuf.
- 02 C. à soupe de vinaigre blanc.
- 125 g de margarine fondue.
- 01 C. à soupe de grains de sésame grillés et moulus.
- 05 g de levure de boulanger.
- 05 g de levure chimique.
- 01 C. à café de grains d'anis.
- 01 C. à café de zafran (colorant).
- 01 verre à thé de fleur d'oranger
- Eau nécessaire.
- Huile pour la friture.

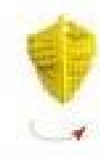
Rouler-la en boules et recouvrir de papier alimentaire.

Reprendre la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et sur un plan de travail saupoudré de maïzena, l'abaisser et la passer à la machine à pâte pour obtenir une épaisseur de 2mm.

Couper avec la roulette dentelée des rectangles de 18 cm de long sur 8 cm de large. Tailler dans chaque rectangle 20 à 25 incisions en perpendiculaire très rapprochées de haut en bas. Plier ce rectangle en deux (voir photo), retourner les coins supérieurs vers l'arrière et les faire sortir par les incisions centrales.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse, et faire frire les griwechs jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Faire égoutter, puis les plonger immédiatement dans du miel aromatisé d'eau de fleur d'oranger. Présenter dans un plat et saupoudrer de grains de sésame grillés.




Kalb Ellouz

Préparation

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais sur feu modéré. Après cuisson, on obtient 1.2 litre environ.

Retirer du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger et laisser refroidir.

Ingrédients

- 01 kg de grosse semoule.
- 600 g de sucre cristallisé.
- 100 g de smen fondu.
- ¼ de litre (moitié eau de fleur d'oranger, moitié eau).
- 01 pincée de sel.
- 01 C. à café d'extrait de vanille.

Pour la farce :

- 100 g d'amandes non émondées et moulues.

Pour le sirop :

- 1.5 litre d'eau.
- 500 g de sucre cristallisé
- 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger.

Entre-temps, mélanger la semoule tamisée avec le sucre cristallisé, la pincée de sel et l'extrait de vanille. Incorporer la margarine fondue et refroidie. Sabler bien entre la pomme des mains. De cette quantité prélever le ¼ et réserver. Mouiller le reste de pâte avec le mélange eau de fleur d'oranger et eau.

Mélanger avec la main, comme si on roule le couscous.

Couvrir les deux pâtes de papier alimentaire et laisser reposer toute une nuit.

Mélanger les deux pâtes, mouillée et sèche, pétrir 03 minutes environ à l'aide d'un pétrin jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Graisser copieusement un plat rond de préférence en cuivre de 40 cm de diamètre.

Verser la moitié de la pâte et saupoudrer toute la surface d'amandes moulues.

Couvrir ensuite avec le reste de la pâte de semoule.

Egaliser de nouveau la surface et couper profondément en carrés. Piquer chaque carré d'une moitié d'amande.

Mettre au four préchauffé à 200° et laisser cuire pendant 40 mn environ jusqu'à ce qu'il prenne une couleur bien dorée.

Retirer du four, arroser de sirop, puis remettre au four chaud mais éteint jusqu'à absorption du sirop.

Laisser refroidir puis couper.

Remarque : Les amandes peuvent être remplacées par les noix, les noisettes, les pistaches ect.... Ou bien un mélange de plusieurs fruits secs.

Kalbellouz Syrien

Ingrédients

- 400 g de semoule grosse.
- 400 g de semoule fine.
- 80 g de sucre cristallisé (fin).
- 350 g de smen fondu.
- 150 g d'eau de fleur d'oranger.
- 15 g de levure de boulanger.
- 20 g de poudre de lait.
- 01 pincée de sel.
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille.

Pour le sirop :

- 01 kg de sucre.
- 400 g d'eau.
- 100 g d'eau de fleur d'oranger.
- Le jus d'un citron.

Pour la farce :

- 300 g d'amandes concassées grillées.
- 80 g de sucre fin.
- 01 C. à soupe de smen fondu.
- 80 g de miel léger.
- Eau de fleur d'oranger nécessaire.

Préparation

Mélanger dans une terrine les deux semoules tamisées avec le sucre, la levure, la poudre de lait, la pincée de sel et l'extrait de vanille. Asperger d'eau de fleur d'oranger, comme si on roule le couscous. Mélanger les amandes avec le sucre, le miel et le smen fondu. Mouiller peu à peu avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une farce ayant la consistance du couscous.

Graisser copieusement un plat rond de préférence en cuivre, de 35 cm de diamètre. Partager la pâte en deux boules égales. Etaler la première boule sur tout le fond du plat, répartir la farce sur toute la surface. Recouvrir de la seconde boule de pâte équitablement. Former des carrés profondément tracés.

Mettre au four à température modérée pendant 30 mn jusqu'à ce que le gâteau soit cuit avec une couleur dorée.

Pendant ce temps, préparer le sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Après ébullition compter 08 mn puis ajouter l'eau de fleur d'oranger et laisser encore bouillir 02 mn.

Lorsque le gâteau est cuit, le retirer du four et l'arroser aussitôt avec le sirop tiède. Veiller à ce que le gâteau soit bien imbibé. Laisser refroidir et retirer les carrés déjà coupés.

Garnir le centre de chaque gâteau de pistaches concassées.

Khobzet el Bey



Préparation

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre sur feu doux jusqu'à ce qu'il réduit de moitié.

Pendant ce temps, battre avec un batteur électrique les œufs entiers, et le sucre, jusqu'à ce le mélange devient mousseux.
Ajouter la pincée de sel, le zeste de citron, la farine et les amandes mélangées avec la levure chimique.
Mélanger le tout délicatement avec une cuillère en bois.
Graisser copieusement un moule de préférence rond, de 28 à 30 cm de diamètre, verser la préparation et parsemer la surface d'amandes effilées.
Mettre au four préchauffé à (150°) pendant 20 à 30 mn. La cuisson est à point lorsqu' un pique enfoncé dans le gâteau ressort sec.

Retirer le gâteau et l'arroser aussitôt, remettre au four chaud mais éteint et laisser refroidir.
Découper des formes désirées, et placer dans des caissettes étanches.

Ingrédients

- 04 œufs (55 g) + 02 jaunes
- 100 g de sucre cristallisé
- 250 g d'amandes non émondées et moulues + 100 g de farine.
- 05 g de levure chimique
- 01 C. à dessert de zeste de citron
- Une pincée de sel

Pour le sirop :

- 01 litre d'eau
- 500 g de sucre cristallisé
- Quelques tranches de citron



Khobzet K'taief



Ingrédients

- 04 à 06 khobzet k'taief vendues dans le commerce toutes prêtes
- 100 g d'amandes grillées et moulues
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille
- 500 g de beurre ou de margarine fondue

Pour le sirop :

- 01 kg de sucre en morceaux
- 01 litre d'eau de fleur d'oranger
- 03 g d'alun (cheb)
- Quelques tranches de citron

Préparation

Dans une casserole placée sur feu moyen, mettre l'eau de fleur d'oranger avec le sucre, le cheb, et les tranches de citron.
Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à dissolution complète du sucre.
Retirer du feu 10 mn après ébullition.

Défaire les k'taiefs, les aromatiser à l'extrait de vanille et les diviser en deux moitiées.
Prendre un plateau de 26 cm de diamètre avec un fond épais ou bien un plateau en cuivre.
Mettre une bonne quantité de beurre fondu, étaler la première moitié de k'taief, saupoudrer toute la surface d'amandes moulues puis couvrir avec la deuxième moitié de k'taief.
Mettre au four préchauffé à 120° pendant 20 mn. Retourner les K'taief en les faisant glisser sur un autre plateau tout en prenant soin de bien mettre la quantité nécessaire de beurre fondu dans le plateau.

Remettre au four et faire dorer la deuxième face. Les K'taiefs doivent avoir une belle couleur dorée.

Faire égoutter sur une grille à pâtisserie, puis les transvaser dans le plateau où elles ont été cuites et les arroser d'une bonne quantité de cherbet. Laisser imbiber pendant plusieurs heures. Présenter la khobzet k'taif dans un joli plat et décorer la surface de gravillons de pistaches, ou d'amandes effilées grillées.

Remarque : Les k'taifs peuvent être cuites sur un feu faible et dans une poêle antiadhésive de façon lente.

KHOBZET TOUNES



INGRÉDIENTS

- 01 bol à ras d'amandes non émondées et moulues
- ½ bol de sucre cristallisé
- 01 bol d'œufs battus
- 01 bol et ½ de biscottes moulues (avec sel) environ 300g
- 200 g de margarine fondue et refroidie
- 02 Paquets de levure chimique
- Zeste d'un citron moyen
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille

Pour le sirop :

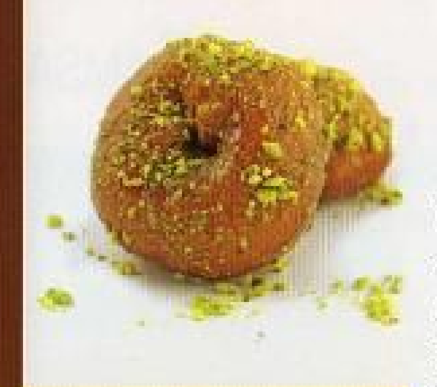
- 1,5 litre d'eau
- 700 g de sucre cristallisé
- 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger.
- 01 citron

PRÉPARATION

Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre et les tranches de citron pendant 40 mn sur feu doux.
En fin de cuisson ajouter l'eau de fleur d'oranger. Retirer du feu et laisser refroidir.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devient mousseux.,
Mélanger les amandes, les biscottes, l'extrait de vanille et la levure chimique. Incorporer cette composition au mélange oeufs et sucre.
Mélanger délicatement avec une cuillère en bois en ajoutant la margarine fondue et le zeste de citron. Amalgamer le tout et verser la préparation dans un plateau rond de (30 à 40 cm de diamètre) graissé. Parsemer la surface d'amandes effilées.
Faire cuire au four chauffé à 150° pendant 30 mn environ.
Lorsque le gâteau est bien doré, le retirer et l'arroser aussitôt.
Laisser refroidir dans le four éteint.
Découper des carrés, décorer de fruits secs grillés et placer dans des caissettes.

Les Yoyos



Ingrédients

- 500 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de margarine fondue
- 04 petits œufs (55 g chaqu'un)
- 01 sachet de levure chimique
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille
- 01 C. à soupe de poudre de lait. (15 g).
- 01 C. à dessert de zeste de citron
- 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 01 pincée de sel
- 01 C. à café de bicarbonate

Pour le décor :

- 01kg de miel
- 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 100 g de fruits secs grillés et concassés au choix (amandes, pistaches ou noix)

Préparation

Mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger, ajouter la margarine fondue, la pincée de sel, le bicarbonate, la poudre de lait, le zeste de citron, la farine et la levure tamisées.

Pétrir le tout avec soin pour obtenir une pâte lisse et maniable. Façonner des boulettes de pâte de 30 g environ, les aplatir jusqu'à obtenir un diamètre de 05 à 06 cm. Avec un emporte pièce de 02 cm de diamètre pratiquer un trou au milieu de chaque rondelle de manière à obtenir une couronne. Couvrir et laisser reposer 25 à 30 mn à température ambiante.

Faire chauffer l'huile en quantité suffisante dans une poêle (180°), puis faire dorer au fur et à mesure les gâteaux sur les deux faces.
Egoutter dans du papier absorbant.

Chauffer le miel, l'aromatiser d'eau de fleur d'oranger, puis les tremper complètement pendant quelques minutes.
Retirer les yoyos, ensuite les saupoudrer de fruits secs concassés.



PRÉPARATION

Faire griller les amandes, les mélanger avec le sucre et l'extrait de vanille (ou bien un peu de cannelle) et le beurre. Mouiller progressivement avec l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte malléable et ferme.
A l'aide d'un découpoir triangulaire, découper des triangles de 5 cm de chaque côté, placer –les sur un plateau, couvrir de papier alimentaire et réserver.

INGRÉDIENTS

- 04 mesures de farine.
- 01 mesure de margarine fondue.
- 01 pincée de sel.
- 01 œuf.
- 01 C. à café de d'extrait de vanille.
- ½ mesure d'eau de fleur d'oranger.
- Eau nécessaire

Pour la farce :

- 400 g d'amandes concassées grillées.
- 150 g de sucre fin.
- 80 g de beurre ramolli.
- 01 C. à café d'extrait de vanille.
- Eau de fleur d'oranger.
- 01 kg de miel et 01 verre à thé d'eau de fleur d'oranger.

Pendant ce temps, préparer la pâte en mettant la farine tamisée dans une terrine, ajouter la margarine fondue et refroidie, la pincée de sel, l'extrait de vanille, l'eau de fleur d'oranger et l'eau nécessaire. Mélanger pour obtenir une pâte lisse et maniable.
Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie, la passer à la machine à pâte pour obtenir une épaisseur de 2 mm. Découper des bandes de 6 cm de large,
Découper en biseau la bande en partant du coin. Déposer le triangle de farce dans le coin en aplatissant légèrement. Plier 3 fois la bande en formant un triangle. Répéter la même opération jusqu'à épuisement de tous les ingrédients.
Faire chauffer l'huile dans une poêle placée sur un feu moyen et frire les samsas par petites quantités jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée. Faire égoutter sur du papier absorbant, ensuite les plonger dans du miel tiède mélangé à l'eau de fleur d'oranger. Laisser refroidir complètement, ensuite les déposer dans une coupe (fouara).

Astuce: la pâte peut être remplacée par les feuilles de dioul partagées en deux
On peut préparer la farce avec 200 g de noix et 200 g d'amandes

Tamina

Ingrédients

- 600 g de semoule moyenne.
- 350 g de beurre.
- 400 g de miel de bonne qualité.
- 01 C. à soupe de grains de sésame (djeldjelene) grillé, moulu et tamisé.
- 01 C. à dessert d'extrait de vanille.
- Lahrour (épice spéciale)

Préparation

Faire cuire dans le haut du couscoussier à la vapeur la semoule, laisser refroidir dans une terrine (une sahfa).

Faire griller la semoule dans une poêle placée sur feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle prend une belle couleur dorée.

Faire fondre dans une casserole à fond épais le beurre sans qu'il ne change de couleur, hors du feu ajouter le miel. Verser en pluie la semoule en mélangeant avec une spatule en bois.

Remettre sur le feu sans laisser bouillir.

Retirer la casserole du feu et incorporer la poudre de djeldjelène et l'extrait de vanille.

Servir la tamina encore chaude dans des assiettes présentables et décorer la surface soit avec l'ahrour, la cannelle ou encore avec des fruits secs grillés.



ZALABIA

INGRÉDIENTS

- 300 g de farine + 100 g de maïzena.
- 20 g de levure de boulanger.
- 01 pincée de sel.
- 20 g de sucre.
- 450 g d'eau tiède environ.
- 01 pincée de colorant jaune.

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients, mouiller avec l'eau tiède et pétrir pendant 15 mn la préparation avec un batteur électrique.

Couvrir et laisser reposer dans un endroit à l'abri de courant d'air jusqu'à ce que la composition double de volume.

Faire chauffer l'huile en quantité suffisante dans une poêle à (180°), remplir une poche à douille de ce mélange, ou bien un entonnoir spécial zalabia et façonner des formes dans l'huile chauffée.

Une fois cuit, retirer et plonger la zalabia dans le miel froid, puis faire égoutter.

Présenter dans un plat de service.



Astuce : Eviter le contact direct du sel avec la levure.

